GIGA X3c Professional

Vue d'ensemble technique

Standards JURA	
Unité de percolation variable de 5 à 16 g	■
Système de prépercolation intelligent (I.P.B.A.S.©)	■
Préchauffage intelligent	■
Contrôle actif des grains	■
Mode d'économie d'énergie (Energy Save Mode, E.S.M.©)	2 niveaux
Pompe à haut rendement, 15 bars	2
Système de chauffage du bloc thermique	2
Circuits de liquides parallèles	2
Contrôle du bac d'égouttage	■
Affichage du statut d'entretien	■
Programme intégré de rinçage, nettoyage et détartrage	■
Dureté de l'eau réglable	■
Hygiène JURA : certifié TÜV	■
Swiss made	■

Avantages spécifiques	
Noms de produits personnalisables	■
Flat white par simple pression d'une touche	2
Latte macchiato par simple pression d'une touche	2
Café au lait par simple pression d'une touche	2
Cappuccino par simple pression d'une touche	2
Café en pot de qualité espresso	■
Nombre de spécialités programmables individuellement	43
Raccord d'eau fixe direct	■
Set d'évacuation de l'eau résiduelle	■
Réservoir d'eau séparé pour le détartrage	■
Lait ou mousse de lait par alimentation en air à réglage électrique	■
JURA technologie mousse fine	■
Broyeurs à disques céramiques réglables électriquement (5 niveaux)	1
Eau chaude optimisée (3 niveaux de température)	env. 0,5 l/min
Détection de poudre pour un second café moulu	■
Certificat TÜV pour la convivialité du mode d'emploi	■

Réglages et possibilités de programmation	
Système de prépercolation intelligent désactivable	■
Quantité d'eau pour le café programmable	■
Quantité d'eau pour le café réglable pour chaque préparation	■
Intensité du café programmable	5 niveaux
Intensité du café réglable pour chaque préparation	■
Température de percolation programmable	3 niveaux
Quantité de lait programmable	■
Température de l'eau chaude programmable	3 niveaux
Rotary Switch pour navigation intuitive	■
Touches de préparation programmables personnellement	8
Heures d'allumage et d'extinction programmables selon les jours de la semaine	■
Compteur quotidien réinitialisable individuellement	■

Design et materiaux	
Façade aluminium 3 mm Alu Frame Design©	■
Console centrale Piano Black	■
Visuel couleur TFT	■
Venti Ports	■
Ecoulement combiné réglable en hauteur (lait/café)	70 – 159 mm
Ecoulement combiné réglable en largeur	20 – 50 mm
Ecoulement d'eau chaude réglable en hauteur	69 – 165 mm
Eclairage de tasse ambré	■
Eclairage de tasse blanc	■
Design sonore	■

Accessoires	
Chauffe-tasses	en option
Compressor Cooler Pro	en option
Système de facturation	en option
Set d'éjection de marc de café	en option
Meubles Coffee to go	en option
Port MDB	en option

Quelques chiffres	
Récipient à marc de café (portions)	env. 40
Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme	1 kg
Longueur du câble	env. 1,1 m
Tension	220 – 240 V AC/10 A
Puissance	2300 W
Raccord d'eau fixe	G 3/4"
Tuyau d'évacuation de l'eau résiduelle	DN 15
Poids	18,2 kg
Dimensions (l × h × p)	37 × 55 × 49,7 cm
Contrôles	CE
Numéro d'article	15003
EAN-Code	7610917150038

TÜVRheinland CERTIFIÉ

Propriétés d'hygiène

www.tuv.com
ID 0000027526

Art: 72048 – 201407 – JURA se réserve le droit de modifier ces données. spiceadvertising

JURA – If you love coffee

Broyeur professionnel à disques céramiques

Un écoulement combiné variable avec 2 écoulements de café et 2 pour le lait

Ecran d'accueil programmable personnellement

GIGA Value Protection

PROFESSIONAL

L'expérience du haut de gamme avec raccord d'eau fixe

La nouvelle GIGA X3c Professional apporte tout ce que les collaborateurs d'une entreprise peuvent désirer dans un open space ou une salle de repos : jusqu'à 31 spécialités de café programmables individuellement et 12 recettes du barista préparées par simple pression d'une touche, dont le flat white très tendance, une utilisation simple et un minimum de travail de recharge grâce au récipient à grains grand format d'une contenance de 1 kg, au couvercle protecteur d'arôme, au set d'évacuation de l'eau résiduelle et au set d'éjection de marc de café disponible en option. Ses programmes intégrés de rinçage et de nettoyage, déclenchés en pressant une touche, permettent de gagner un maximum de temps lors de l'entretien quotidien de la machine. Vos collaborateurs seront conquis. Cette solution compacte équipée d'un raccord d'eau fixe direct est conseillée dans les endroits où la machine automatique à spécialités de café doit être utilisée rapidement et sans interruption.

Technologies

43 spécialités sont programmables en fonction du client et de la situation, tout comme l'écran d'accueil. Vous avez ainsi la possibilité de renommer les produits et de les disposer sur le visuel selon vos souhaits. Le broyeur de précision à disques céramiques assure au fil des années une mouture rapide, précise, homogène et toujours régulière commandée par des moteurs électroniques. L'alimentation en air à réglage électrique pas-à-pas par un motoréducteur située dans l'écoulement combiné constitue une caractéristique particulièrement intéressante. Lors de la préparation d'un latte macchiato, le lait chaud coule d'abord dans les verres, immédiatement suivi de la mousse de lait. Cela permet de gagner un temps précieux.

Nettoyage/Hygiène

L'entretien est tout aussi simple que l'utilisation et la programmation. Des programmes intégrés de rinçage, nettoyage et détartrage réduisent l'entretien au minimum et garantissent une hygiène certifiée TÜV. Équipée en amont d'un système de filtrage CLARIS, la GIGA X3c Professional offre des intervalles d'entretien particulièrement longs.

Personnalisation

Grâce à une large palette d'accessoires comme le chauffe-tasses, le refroidisseur de lait, le set d'éjection de marc de café et l'interface pour des systèmes de facturation ainsi qu'à une gamme attrayante de meubles, il est possible de composer une solution café complète adaptée de manière optimale aux besoins spécifiques du client pour chaque domaine d'utilisation.

GIGA Value Protection

Les clients GIGA bénéficient d'un nouveau concept de service exclusif en parfait accord avec les normes de qualité élevées de la marque JURA. Le pack « liberté d'esprit » garantit les performances des machines automatiques professionnelles et contribue au maintien de leur valeur pendant 25 mois ou 45 000 préparations. Il comprend notamment deux inspections, après 9 et après 18 mois.

GIGA X3c Professional

SWISS MADE

Temps de préparations

Petit pot de café (360 ml)
2 min. 33 s

2 flat whites
1 min. 56 s

2 latte macchiati
1 min. 31 s

2 cappuccini
1 min. 23 s

2 caffè latte
1 min. 8 s

2 café crème
1 min. 3 s

2 espressi
38 s

2 ristretti
29 s

Eau chaude (200 ml)
28 s

Domaines d'utilisation

Idéale pour :
- les grands bureaux
- les salles de séminaires/ de congrès
- Self-service

Performance maximale quotidienne recommandée
120 tasses